Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Feature List

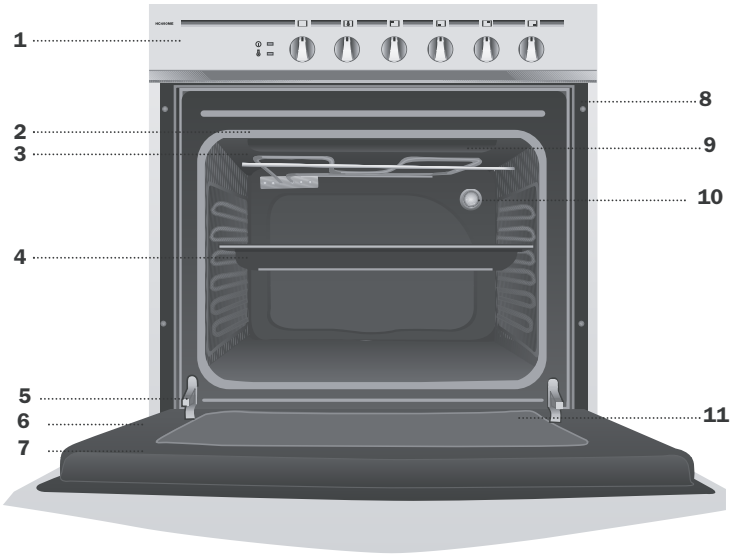
Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

03

HC-490/HC-490 ME
HI-435/HI-435 ME

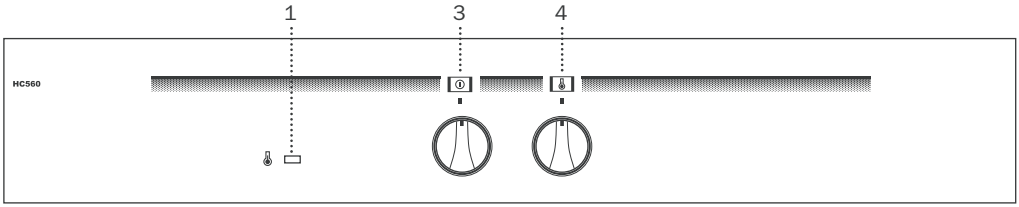
HC-490/HC-490 ME/HI-435/HI-435 ME



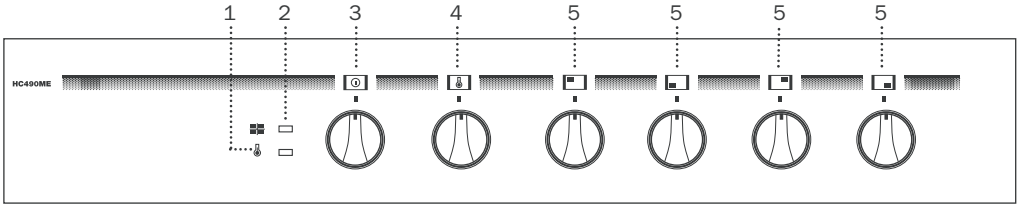
1 Frente de Mandos
2 Junta de Horno
3 Resistencia de grill
4 Bandeja con Esmalte de Fácil Limpieza
5 Bisagra
6 Puerta
7 Salida de Humos
8 Fijación al mueble
9 Pantalla de Grill
10 Lámpara
11 Cristal interior templado

Frontal de Mandos

Modelos HC-490 y HI-435



Modelos HC-490 ME y HI-435 ME



1 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

2 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera están conectados.

3 Selector de funciones.

4 Selector de temperaturas.

5 Mandos para el control de la encimera.

Funciones del Horno

Desconexión del horno

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa. En asados puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas. Durante el uso de la función Grill la puerta debe mantenerse cerrada.

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Nota

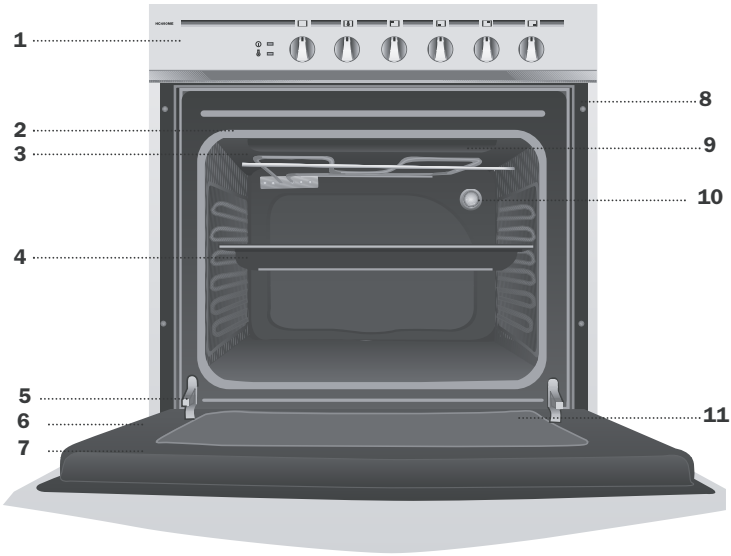
La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

1 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

2 Ponga los mandos en posición para apagar el horno.

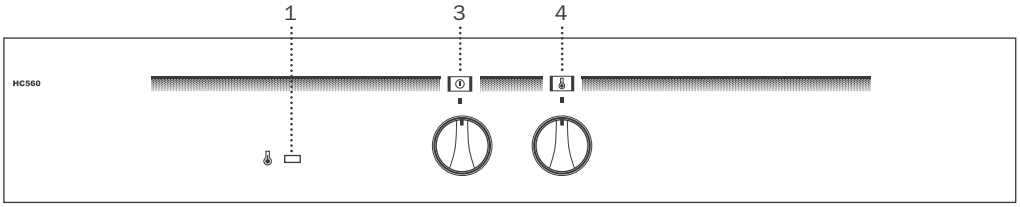
HC-490/HC-490 ME/HI-435/HI-435 ME



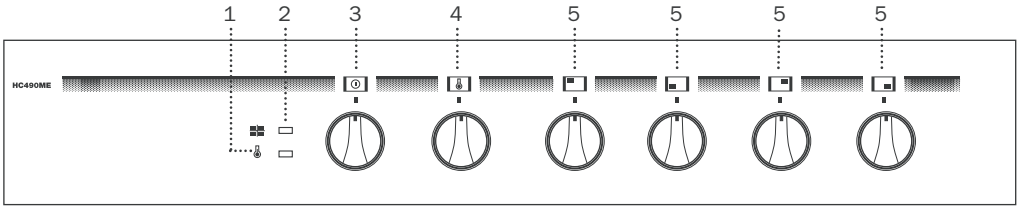
1 Painel de Comandos
2 Junta do Forno
3 Resistência do grill
4 Bandeja com Esmalte de Fácil Limpeza
5 Dobradiça
6 Porta
7 Saída de fumos
8 Fixação ao móvel
9 Ecran do grill
10 Lâmpada
11 Vidro interior temperado

Painel de Comandos

Modelos HC-490 e HI-435



Modelos HC-490 ME e HI-435 ME



1 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.

2 Piloto de funcionamento da placa. Indica que algum dos discos eléctricos da placa de cozinha está ligado.

3 Selector de funções.

4 Selector de temperatura.

5 Comando de controlo da placa de cozinha.

Funções do Forno

Desconexão do forno.

Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa. Em assados pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como bifes, costelas, peixe, tostas. Durante o uso da função Grill, deve manter-se a porta fechada.

Resistência inferior

Calor só na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

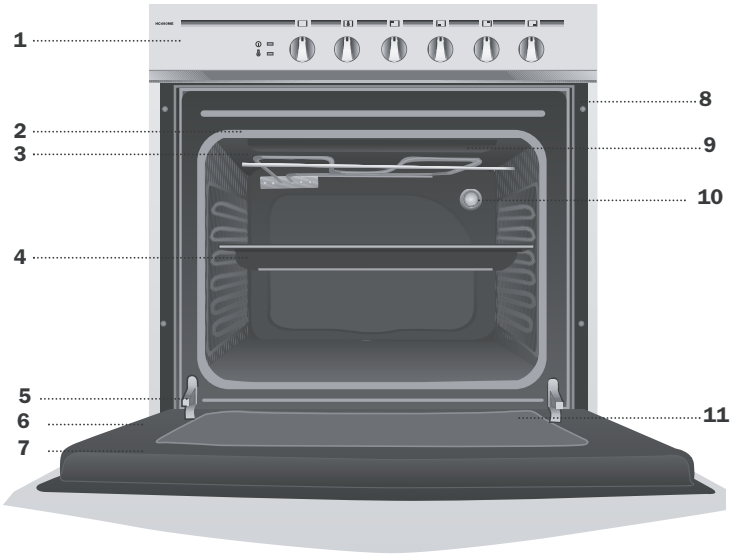
PORTUGUÉS

Uso do Forno

1 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.

2 Coloque os comandos na posição para desligar o forno.

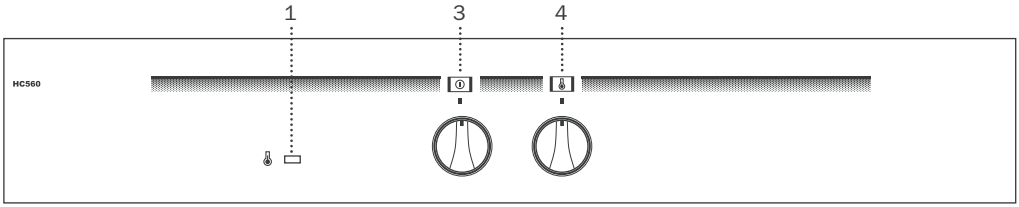
HC-490/HC-490 ME/HI-435/HI-435 ME



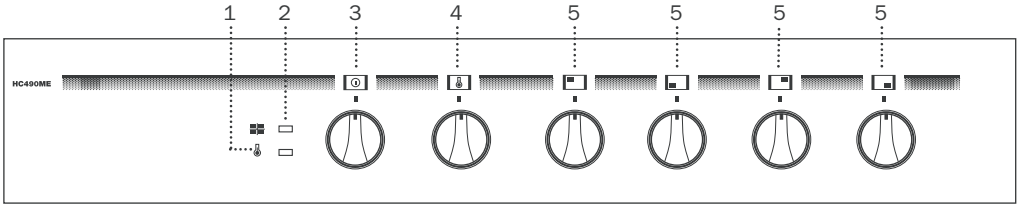
1 Control Panel
2 Oven seal
3 Grill element
4 Tray with Easy-cleaning enamel
5 Hinge
6 Door
7 Smoke outlet
8 Fixing to unit
9 Grill screen
10 Light
11 Tempered inner glass

Control Panel

Models HC-490 and HI-435



Models HC-490 ME and HI-435 ME



1 Heating indicator light. It indicates the transmission of heat to the food and it switches off when the set temperature has been reached.

2 Cooker indicator light. Indicates that one or more of electric hotplates are on.

3 Function selection.

4 Temperature selection.

5 Control knobs for the hob.

Oven Functions

Switch off oven

Conventional

Used for sponges and cakes in which the heat received must be uniform and for which a spongy texture is required. For roasts, it can be used for any piece whatever its size.

Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast. When using the grill the oven door must be kept closed.

Bottom Heating Element

It heats only from beneath. Appropriate for heating dishes or raising pastry or similar.

Note

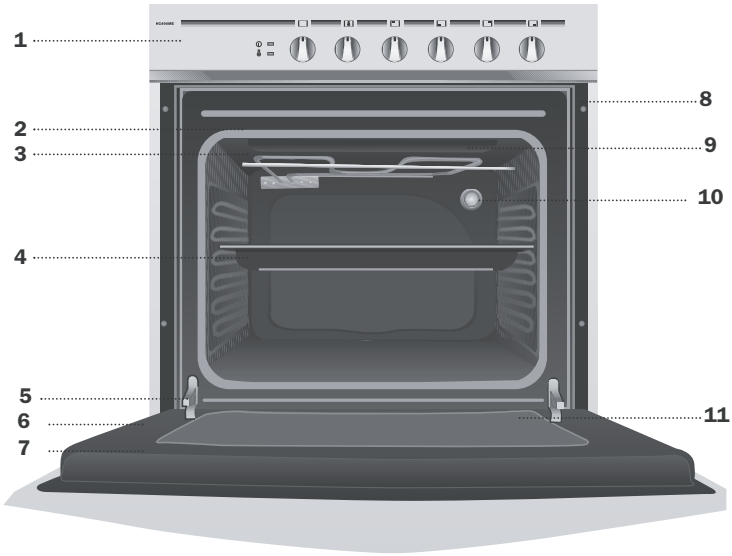
The pilot light remains on in any cooking function.

Uso of the Oven

1 Select a temperature and a cooking function.

2 Set the controls in position to switch off the oven.

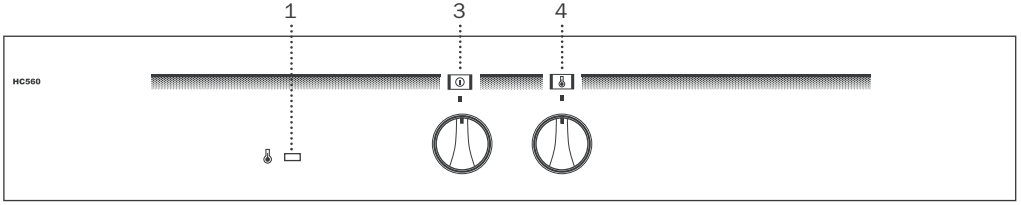
HC-490/HC-490 ME/HI-435/HI-435 ME



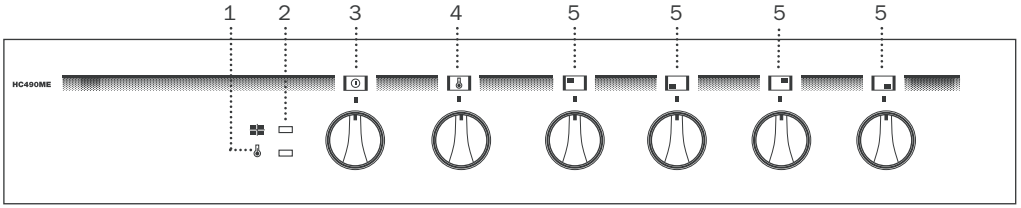
1 Panneau de Comande
2 Joint de Four
3 Résistance du grill
4 Plateau avec Émail de Nettoyage-facile
5 Charnière
6 Porte
7 Sortie des fumées
8 Fixation au meuble
9 Ecran du grill
10 Lampe
11 Verre intérieur trempé.

Panneau Frontal de Commande

Modèles HC-490 et HI-435



Modèles HC-490 ME et HI-435 ME



1 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.

2 Voyant lumineux de connection à la plaque de cuisson. Il indique qu'un des feux électriques de la plaque de cuisson est allumé.

3 Sélecteur de fonctions.

4 Sélecteur de températures.

5 Commandes pour le contrôle de la plaque de cuisson.

Fonctions du Four

Arrêt du four

Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse. Pour les rôtis il peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts. Quand on utilise la fonction Grill, la porte doit rester fermée.

Résistance inférieure

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

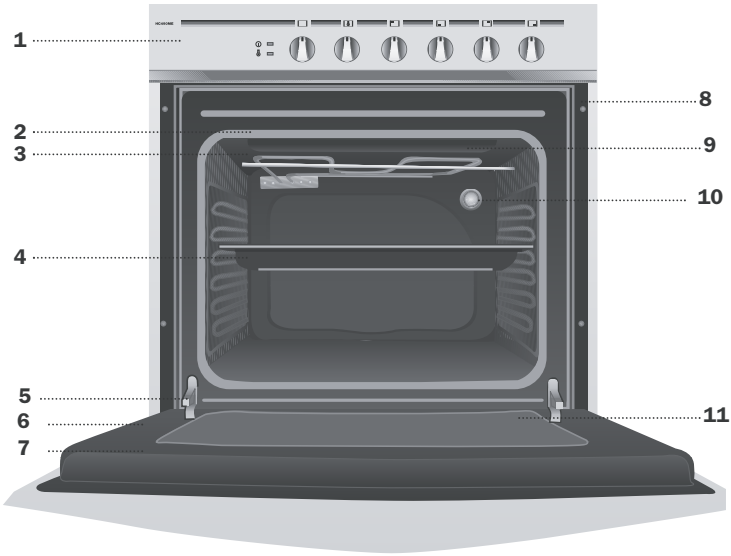
Maniement du Four

1 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.

2 Mettre le comandes sur la position pour éteindre le four.

FRANÇAIS

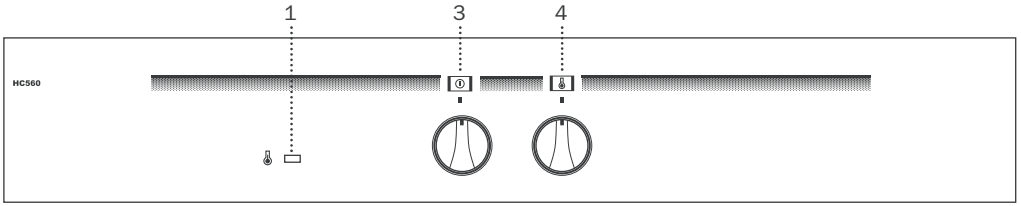
HC-490/HC-490 ME/HI-435/HI-435 ME



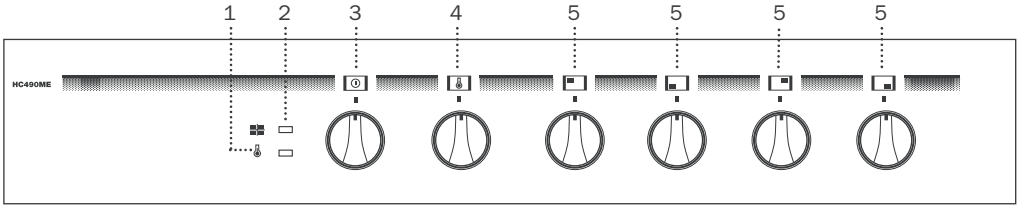
1 Frontteil mit Bedienelementen
2 Herddichtung
3 Grillwiderstand
4 Auffangschale mit einen einfaches Reinigungsemail
5 Scharnier
6 Tür
7 Abzug
8 Befestigung am Küchenmöbel
9 Grillschale
10 Beleuchtung
11 Innenglasscheibe gehärtet

Bedienfeld

Modelle HC-490 und HI-435



Modelle HC-490 ME und HI-435 ME



1 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

2 Kontrolleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.

3 Funktionswahl.

4 Temperaturregler.

5 Bedienelemente Kochfeld.

Funktionen des Herds

Ausschalten des Herds

Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen. Kann zum Braten für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot. Bei Benutzung der Grillfunktion muß die Herdtür geschlossen sein.

Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Bedienung des Herds

1 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

2 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .

FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	**Fabricante**	**Manufacturer**	**Fabricant**	**Hersteller**	**TEKA**	**TEKA**
Modelo	**Modelo**	**Model**	**Modèle**	**Modell**	**HC-490 HC-490ME**	**HI-435 HI-435ME**
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienz-klasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	**A**	**A**
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	←	←
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.		
Consumo de energía.	**Consumo de energia.**	**Energy consumption.**	**Consommation d´énergie.**	**Energieverbrauch.**		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	**0,76 Kwh**	**0,76 Kwh**
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	---	---
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	**58**	**58**
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbeladung.		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	**39 min.**	**39 min.**
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	----	----
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	**1300 cm²**	**1300 cm²**
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	**46**	**46**

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 3172003/83172003/ABB06